

Pamix - Stolen

1955

Ingredientes

Marzipã

500g Farinha De Amêndoa

200g Glaçúcar

300g Açúcar Refinado

120g Claras De Ovos

Preparo

1kg Uvas Passas

800g Pamix 10 Pamix 10

900ml Água Gelada

300g Amêndoas

300g Frutas Cristalizadas

200g Gemas De Ovos

20g Sal

120g Fermento Biológico Fresco

2kg Farinha De Trigo

Decoração

400g

150g Açúcar Refinado

100g Glaçúcar

100g Manteiga Sem Sal



Modo de Fazer

MARZIPÃ

01. Colocar o glaçúcar, o açúcar, a farinha de amêndoa e a essência a gosto na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar.
02. Adicionar as claras aos poucos até formar uma massa.
03. Dividir em partes de 85 g.
05. Modelar em forma de bastão de aproximadamente 17cm de comprimento. Reservar.

PREPARO

01. Colocar as amêndoas em uma panela com água e levar ao fogo até obter fervura.
02. Escorrer a água e retirar a pele das amêndoas. Reservar.
03. Lavar as frutas cristalizadas e as uvas passas. Reservar.
04. Colocar o Pamix, a farinha de trigo e o sal na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
05. Adicionar as gemas e parte da água gelada (760 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por 5 minutos.
06. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada aos poucos (140 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 15 minutos ou até atingir o ponto de véu.
07. Adicionar as frutas cristalizadas, as uvas passas e as amêndoas reservadas e misturar até homogeneizar.
08. Dividir em partes de 400 g.
09. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos.
10. Abrir a massa em forma de disco redondo e colocar o marzipã no centro da massa.
11. Fechar a massa unindo as extremidades.
12. Com auxílio de um bastonete de PVC, vincar a massa.
13. Colocar em assadeiras previamente untadas.
14. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2:30 h ou até o ponto.
15. Vincar a massa pela segunda vez.
16. Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos em forno de lastro.
17. Esfriar para decorar.

DECORAÇÃO

01. Misturar o açúcar e o glaçúcar. Reservar.
02. Colocar a manteiga em uma panela e levar ao fogo para derreter.
03. Pincelar os stolens com a manteiga derretida.
04. Passar os stolens na mistura de açúcar com glaçúcar.
05. Polvilhar o Zeelandia Açúcar Gelado.

Dicas

- O Marzipã pode ser feito com antecedência e mantido sob refrigeração, embalado em saco plástico, por 5 dias.

Rendimento / Quebra

13 Unidades de 500 g

Validade

240 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Batedeira

Fogão

Peneira

Panela

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeiras Lisas

Bastonete Pvc

Pincel

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	252	13
V. Energético (kJ)	1056 kJ	13
Carboidratos (g)	39	13
Proteínas (g)	5.1	10
Fibra Alimentar (g)	1.7	7
Sódio (mg)	91	4
Açúcares (g)	6.6 g	**
Açúcares totais (g)	11	
Aç adicionados (g)	11	22
Gorduras totais (g)	9.1	14
Gorduras saturadas (g)	2.7	14
Gorduras trans (g)	0	0